

# 日常食品服务自检清单

(Chinese Food Service

Self Inspection Checklist)



日期 \_\_\_\_\_ 时间 \_\_\_\_\_

姓名 \_\_\_\_\_

A. 洗手和个人卫生		是	否	N/O	不符合	纠正措施
1	排除员工是否有呕吐或腹泻。使用员工疾病日志。					
2	洗手水池周边具备肥皂, 毛巾, 指甲刷, 和冷热水。					
3	员工勤洗手, 并遵循正确的洗手过程 (20秒)。戴上手套前先洗手。					
4	员工限制从裸手接触准备吃和准备服务食品。					
5	食品准备区内禁止食用、饮用或使用烟草。					
6	个人物品的存储远离食品存储和制备区域中。					
B. 免受污染保护		是	否	N/O	不符合	纠正措施
7	未加工的食物储存在熟食的下方, 并且远离熟食储存。					
8	所有食品存储在离地面至少6英寸远。					
9	正确存储食品的堆叠顺序。					
10	所有的食物必须盖住或包裹。					
11	对食品接触面进行清洁并且消毒。					
12	抹布正确使用和使用消毒液清洗。					
13	监督自助餐和自助食物防止故意污染或篡改。					
C. 时间和温度		是	否	不符合	N/O	6
14	食品熟到所需的内部温度。					
15	再次加热的食物加热至165°F不低于15秒。					
16	冷却食品快135°~70°在两小时内, 70°~41°在四个小时或室温~41°在四个小时。					
17	使用冷却日志。					
18	热的食物保持在135°F或以上。					
19	冷的食物保持在41°F或以下。					
20	食品正确标记准备的时间。					
21	丢弃七天以上的食品。					
22	使用精度较准的温度计					
23	食品在受到适当的温度。					
24	使用时间作为公共卫生监管的规范之一: 当场有采取措施的记录。					
25	使用认可的解冻方法。					

# 日常食品服务自检清单

(Chinese Food Service

Self Inspection Checklist)



日期 \_\_\_\_\_ 时间 \_\_\_\_\_

姓名 \_\_\_\_\_

D. 合法来源		是	否	N/O	不符合	纠正措施
26	购买来源合法的食物。					
27	有食品方面的供应商。					
28	检查产品是否有损坏、损坏的密封件和粉末或液体残留物。					
E. 化学制品		是	否	N/O	不符合	纠正措施
29	正确使用有毒化学品，标记和储存远离食品、设备、器具，纺织用品、一次性物品和可多次使用的物品。					
F. 正确使用器具和设备		是	否	N/O	不符合	纠正措施
30	只有经过授权允许在食品加工区域的人士。					
31	妥善存放给用户使用，带有手柄的烧饭勺和设备。					
32	所有设备和单个服务物品存储至少离地板6英寸。					
33	水槽水池和洗碗机正常工作并且消毒。					
34	现场有正确的清洁测试套装，并且已经使用。					
G. 实体设备		是	否	N/O	不符合	纠正措施
35	实体设施的适当清洁，维护和过道畅通。					
36	装卸台的门在不使用时锁上。					
H. 冰箱和冰柜		是	否	N/O	不符合	纠正措施
37	将温度计放在每个冷藏室和冷冻室。					
38	冰箱的温度是41°F以下。					
39	在冰箱和冰柜的温度进行监控。建议每日参考温度日志记录。					

A, B, C, D, E, F, G栏标注颜色，是为了配合来自高级实践中心和明尼苏达推广办公室食品保护自查图片向导及海报套装  
[www.NACCHO.org/Publications](http://www.NACCHO.org/Publications)